Erscheint
wöchentlich zweimal (Mittwoch und Sonnabend)
in Stärke von 1—1½ Bogen.
Vierteljährlicher Pränumerationspreis 3 Mark 60 Pf.
Zu beziehen
durch alle Buchhandlungen und Post-Anstalten
des In- und Auslandes.

Schlesische Landwirthschaftliche Zeitung.

Organ der Gesammt-Landwirthschaft.

Redigirt von R. Camme.

Nr. 74. Sechszehnter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau. 15. September 1875.

Zum Geburtstage

Sr. Excellenz des Ministers für die landwirthschaftlichen Angelegenheiten

Herrn Dr. Rudolph Friedenthal

den 15. September 1875

Die Heimath ist's, die heute Dir vor Allen
Ein „Vivat hoch" aus vollem Herzen beut.
Mög Dir der Gruß, mög's Deinem Gott gefallen,
Daß volle Früchte Dir Dein Schicksal streut.

Weit besser als zu sagen wir's im Stande,
Kennst Du des Landwirths sorgenvolle Müh',
Des Landwirths, der dem theuren Vaterlande
Mit saurem Schweiße dienet spät und früh.

Nimmst Du Dich seiner an, wie Du begonnen,
Mit treuem Herzen und mit festem Sinn,
Dann darf er endlich das, was er gewonnen
Betrachten auch als eigenen Gewinn.

Wir Alle woll'n mit freudigem Vertrauen
Und vollen Kräften Dir zur Seite steh'n.
Das schöne Werk des Friedens so zu bauen,
Daß es für alle Zeiten mag bestehn.

Drum dreimal hoch, Dir unserm Herrn und Meister,
Des schönen Werkes Bauherr lebe lang!
Mög freudig oft der Tag noch wiederkehren,
Wo dieses Hoch aus treuem Busen klang.

R. F.

Inhalts-Uebersicht.

Die Pilze in botanischer und chemischer Hinsicht.

(Original.)

(Fortsetzung.)

Die Sporen in den Fructificationsorganen sind verschieden. Aus einer Zelle werden gewöhnlich 3—4 hornartige Ausstülpungen in Form von Stielen getrieben. Die Spitze eines jeden Horns entspricht einer Spore; der Faden ist hier angeschwollen und darin ist sie noch mit einer Stückhaut von Mutterzelle umgeben. Sind die Sporen abgestoßen, so kommen sie als Staub vor. Die Zellen, welche am Grunde Sporen bilden, heißen Bassidiosporen und können die Sporen in der Mutterzelle auch nebeneinander entstehen. Der Schlauch, welcher dann die Sporen umschließt, heißt Ascus und die ganze Abtheilung Ascisporen. Die Sporen werden frei, wenn der Schlauch zerstört ist. Man hat versucht, die Keimung dieser freigewordenen Spore so zu erklären, daß ein sogenannter Keimschlauch entstehe, welcher sich entweder verlängere und zum Mycelium anwachse, oder daß durch Abschnürung sich secundäre Sporen bilden, welche Knospen genannt werden. Dringen diese Keimschläuche in die Spaltöffnungen der Zellenwände der Pflanzen, auf welchen sie als Schmarotzer leben, ein, so wird durch das sich mehr ausbreitende Mycelium das Zellgewebe zerstört. Nicht alles Mycelium kommt zur Fruchtbildung, so daß dieses unfruchtbare Mycelium oft Veranlassung war, ein und denselben Pilz als besondere Gattung aufzuführen. Das knollenförmige Bauermycelium wie z. B. das Mutterkorn, fleischig verschieden gestaltete Körper, welche vorzugsweise auf absterbenden Pflanzentheilen durch die Pilzsporen entstanden sind und aus denen unter gewissen Verhältnissen die entsprechenden Pilze hervorwachsen, wurden ebenfalls anfänglich als verschiedene Pilzgattungen beschrieben. Wie die Fructification der Pilze nicht immer auf ein und derselben Pflanze vorkommt, so kann auch die nach und nach oder auch gleichzeitig auf ein und demselben Pilz auftretende Fructification als Ausdruck verschiedener Entwicklungsstufen des Pilzes selbst gelten. Diese Pilze sind demnach einem regelmäßigen Generationswechsel unterworfen, worauf ich bei den Rostpilzen zurückkommen werde.

Die Grundmasse der Pilze wird also gebildet aus einem fadenförmigen Gewebe, dem Mycelium, welches durch Theilung eine Fortpflanzung wie der kriechende Wurzelstock der Phanerogamen möglich macht. Ist die Erde mit diesen Myceliumfäden durchzogen, wie z. B. beim eßbaren Champignon, so hat man nur nöthig, Erdstücke in die zu seiner Cultur bestimmten Mistbeete zu bringen und Champignon werden sich fortentwickeln. Der Herbst ist die Jahreszeit der Pilze; sie haben entweder eine kurze Lebenszeit, indem sie rasch emporschießen und ebenso rasch verfallen, oder der Thallus ist perennirend und das Mycelium ohne Ende. Gewöhnlich findet man Pilze kreisförmig nebeneinander stehen und sich ins Unendliche auf diese Weise gruppiren. Das Mycelium breitet sich nämlich strahlenförmig aus und nimmt je nach seiner Ausdehnung im Innern ab, indem es abstirbt. An die Spitze des Myceliums treten die Fruchtkörper und verbreiten sich ebenfalls kreisförmig. Sie bedürfen zu ihrer Entwickelung einen höheren Wärmegrad als andere Pflauzen und nimmt aus diesem Grunde die Zahl der Pilze in vertikaler Höhe und horizontal nach den Polen ab. Unter den Tropen kommen merkwürdige Formen vor, wie z. B. der in Brasilien stark leuchtende Agaricus.

Das System der Pilze ist nach dem Bau der Fruchtkörper, ob sie Asci- oder Bassidiosporen tragen, gegründet. Die höchst entwickelte Form der Pilze umschließt die große Abtheilung der Hutpilze, bei denen die Sporen sich in einer Keimhaut erzeugen, welche verschiedene Theile des Pilzes auf der Oberfläche überzieht. Diese Klasse umfaßt die meisten eßbaren und giftige Pilze; sie sind fleischig, saftig, lederartig, gestielt mit meist regenschirmartigem Hut, oder sind sitzend, ohne Hut und strauchförmig verästelt. Die Keimhaut ist entweder auf der unteren Seite des Hutes in senkrecht stehenden Blättchen oder Lamellen, wie bei den Blätterschwämmen oder in Löchern und auf kleinen Stacheln, wie z. B. bei dem Gult-Hydnum. Schneidet man einen jungen Champignon der Länge nach durch, so treten im oberen Theile 2 Höhlen auf, welche mit Lamellen erfüllt sind. Bei der weiteren Entwicklung reißt die innere Wand ab, der Hut erweitert sich, der Strunk wird länger und es entsteht der Ring, welcher bei den meisten Hutpilzen mitten am Strunk vorkommt.

Von den deutschen Hutpilzen sind vorzugsweise vier zu besprechen, wovon drei der Gattung Agaricus und einer der Gattung Boletus angehören.

Die Gattung Agaricus wird häufig mit der Gattung Amanita zusammengeworfen, obgleich diese durch die Fructification, durch die Bassidiosporen, welche als Anflug in den Lamellen vorkommen, zu unterscheiden sind.

Man kennt in Deutschland ca. 1000 Agaricusarten, deren botanische Bestimmung immer Schwierigkeiten macht. Die Lamellen mit der Keimhaut überzogen, laufen bei allen von der Peripherie nach der Mitte, die sogenannte rolva, die Ueberbleibsel der allgemeinen Hülle, welche im jugendlichen Alter den Pilz umschloß und im entwickelten Zustande am unteren Theile des Strunkes oder auf der Hutfläche warzen- oder flockenförmig zurückbleibt, fehlt und kann als weitere Unterscheidung von Amanita gelten. Um eßbare und giftige Agaricusarten zu kennzeichnen, giebt es keine scharfen Merkmale. Im gewöhnlichen Leben werden die mit gefärbten Sporen für giftig gehalten; dahingegen ist keineswegs gesagt, daß die weißsporigen Agaricusarten alle unschädlich wären. Die meisten von ihnen sind zumeist unschädlich, wenn nicht sehr nahrhaft, denn nimmt man die wegen ihrer zähen oder weichen Consistenz nicht eßbaren Agaricusarten aus, so bleiben eine große Menge von fleischiger Beschaffenheit übrig, welche mit Unrecht verdächtigt sind und gewiß ein gutes Nahrungsmittel sein würden. (Fortsetzung folgt.)

Die Aufbewahrung der Wurzelgewächse über Winter.

(Original.)

Ein altes, schon oft besprochenes, dabei aber so wichtiges Thema, daß es wohl werth ist, immer wieder auf dasselbe zurückzukommen, und wenn es nur deshalb wäre, um selbst Bekanntes wieder in Erinnerung zu bringen.

Bis Anfang der vierziger Jahre war die Aufbewahrung der Kartoffeln — als wichtigste Wurzelfrucht — über Winter eine außerordentlich einfache, insofern, als man sie in vorhandene Keller und Gewölbe schüttete, diese gehörig lüftete und die Kartoffeln selbst während des Winters einige Mal umschaufeln ließ, überhaupt also Alles anwendete, um sie vor Erhitzung und vor dem Erfrieren zu bewahren. Bewahrte man sie in Mieten auf — was hauptsächlich auf Brennereigütern und in Bezug auf zugekaufte Kartoffeln geschah — so war man, wenn man sie sonst gehörig bedeckt hatte, sicher, sie im Frühjahre eben so schön und gut erhalten aus den Mieten herauszunehmen, wie man sie im Herbst in dieselben hineingethan hatte. Diese Sicherheit verlor sich, als die sogenannte Kartoffelkrankheit auftrat, wodurch ein Aufbewahren weit schwieriger und eine bedeutend größere Aufmerksamkeit nöthig geworden ist. Hierzu tritt, daß der Anbau der Kartoffeln seit dieser Zeit bedeutend zugenommen hat, die Ernten daher größere geworden sind, trotzdem die Erträge einer bestimmten Fläche nach nicht unbeträchtlich abgenommen haben. Diesem vergrößerten Quantum Kartoffeln gegenüber würden die auf den meisten Gütern sich vorfindenden Keller nicht ausreichen, selbst wenn nicht andere Momente maßgebend wären, von diesen weniger Gebrauch zu machen als früher. Es ist dies hauptsächlich der Umstand, daß man durch Untersuchungen zu der Ueberzeugung gekommen ist, daß der die Kartoffelkrankheit bedingende Pilz in den Kartoffeln überwintert und die Bedingungen seiner Entwicklung, seines Wachsthums und seiner Verbreitung — nämlich Wärme, Feuchtigkeit und abgeschlossene Luft — in den Kellern in weit höherem Grade findet, als in den Mieten, wo eine Regulirung der Wärme- und Feuchtigkeits-Verhältnisse weit leichter ist. Auf diese Momente muß also von vorherein bei Anlage von Mieten Rücksicht genommen und Alles, was dies stören könnte, sorgfältig vermieden werden. Es ist deshalb zuerst die Auswahl des Platzes, auf welchen man die Kartoffeln einmieten will, durchaus nicht gleichgiltig, und unter allen Umständen ein möglichst hoch gelegener, der Nässe, oder dem Zufluß des Wassers von außen nicht ausgesetzter Fleck, selbst wenn er vom Gehöfte etwas abgelegen wäre, zu wählen. Die beste Form der Miete ist unstreitig — wenigstens bei größeren Vorräthen — die langgestreckte, ihre Sohlenbreite 7 höchstens 8 Fuß, ihre Höhe höchstens 4 Fuß, dergestalt, daß die Miete nach oben spitz zuläuft. Ihre Länge sollte sich stets darnach richten, wieviel die Wirthschaft in Anbetracht ihrer Arbeitskräfte im Stande ist, eingemietete Kartoffeln einzuräumen, so zwar, daß niemals ein Theil einer Miete zurückbleiben und Veranlassung zu Diebereien geben darf. Bei Aufbewahrung von Kartoffeln in Mieten sollte man stets in folgender Weise verfahren.

Die Plätze, auf welchen die Kartoffeln aufgeschüttet werden, müssen mittelst eines Grabeisens von allem Unkraut frei gemacht, kleine Unebenheiten ausgeglichen, Steine und andere Ungehörigkeiten abgelesen und auf die Seite gebracht werden. Dies sollte mindestens 4 Wochen vor Beginn der Kartoffelernte geschehen, damit der Erdboden Zeit hat, hinreichend auszutrocknen, und, soweit er hat gelockert werden müssen, sich zu setzen. Die beste Richtung der Mieten ist die von Osten nach Westen, um den scharfen Morgenwinden die möglichst kleinste Fläche darzubieten. Sobald die Ernte resp. die Einmietung beginnt, werden Strohkränze in einer Stärke von etwa 4 Zoll gebunden, rings um die Miete in regelmäßiger Form durch schwache, hinreichend lange hölzerne Pfählchen befestigt, zwischen denen die Knollen aufgeschüttet werden.

Diese Strohkränze haben einen doppelten Zweck. Einmal haben die Kartoffeln durch sie einen festen Halt, zerstreuen sich nicht so leicht und sind daher weniger dem Zertreten oder Zerfahren ausgesetzt, und zweitens gewähren sie den Knollen gerade an den Stellen den besten Schutz gegen das Erfrieren, die demselben der Erfahrung nach am meisten ausgesetzt sind. Unter allen Umständen vortheilhaft ist es, die Kartoffeln erst dann einzumieten, wenn sie eine Zeit lang in losen, vollständig unbedeckten Haufen auf dem Kartoffelfelde selbst gelegen und durch die Einwirkung der Temperatur getrocknet und abgewelkt sind. Die Sicherheit der guten Conservirung in den Mieten ist durch diese

Manipulation eine weit größere, weil ein guter Procentsatz Wasser, das eine Gährung schneller ermöglicht, schon verdunstet ist, und weil sich der Erdboden, der den Kartoffeln etwa anhaftet, leicht löst und nicht in die Miete gelangt.

Bei solchen Knollen, die aus feuchtem Boden geerntet, oder während eines Regens oder starken Nebels ausgelesen werden, ist das längere Liegenlassen in Haufen geradezu eine Nothwendigkeit, da nichts so schädlich auf die Erhaltung der Frucht wirkt, als die von vornherein eingemietete Feuchtigkeit.

Die in den Mieten eingeschoberten Kartoffeln, die, wenn noch irgend Erde daran ist, am besten über eine Draht- oder Holzlattenseye gegangen sind, wobei mit Aufmerksamkeit jede angefaulte und zertretene Knolle entfernt wurde, werden mit einer ganz dünnen Schicht Roggenstroh bedeckt und dieses durch ein paar Schaufeln Erde so weit beschwert, daß es der Wind nicht entführen kann. In dieser Bedeckung bleiben die Kartoffeln so lange liegen, als es die Witterung gestattet. Sobald Fröste einzutreten drohen, wird das Stroh von den Haufen entfernt, und diese mit frischem ausgetrocknetem Langstroh, und zwar in einer Stärke von 4 bis 5 Zoll, und mit Erde bedeckt. Die dazu erforderliche Erde wird aus einem regelmäßig angelegten, sich um die ganze Miete in einem Abstande von $2\frac{1}{2}$ Fuß von der Sohle hinziehenden Graben mit steilen Wandungen entnommen. Die Entfernung dieses Grabens von der Miete muß deshalb eine so große sein, weil sonst sehr leicht bei Thauwetter nach Frost Risse und Senkungen in der die Knollen bedeckenden Erde entstehen können, welche die Kartoffeln gefährden.

Längs des Kammes der Miete wird eine von Stroh locker zusammengebundene Wulst (Rolle, Wurst) aufgelegt, welche die sich etwa im Haufen entwickelnden Wasserdünste aufnimmt und ableitet. Diese Wulst, welche auf dem Deckstroh aufliegt, darf nur wenig mit Erde bedeckt werden, da schon sie allein im Stande ist, die Einwirkungen eines ziemlich heftigen Frostes unschädlich zu machen. Bei dem Bedecken der Mieten mit Erde hüte man sich ein für allemal, festgefrorenen Boden zu verwenden, denn man kann fest darauf rechnen, daß an den Stellen, wo solche gefrorene Erdklumpen aufliegen, die Kartoffeln erfrieren. Es ist, wenn man vom Frost dabei überrascht wird, vorzuziehen, die gefrorene Erdkruste auf die Seite zu legen und nur lose Erde zu verwenden. Ist starker offener Frost zu befürchten, so daß möglicherweise die Kartoffeln trotz der Erdbedeckung noch leiden könnten, so werden die Mieten noch mit Pferdedünger Quecken, Moos, Waldstreu oder Kartoffelkraut bedeckt. Man darf jedoch nicht vergessen, diese lose Decke sofort zu entfernen resp. zu lüften, wenn Thauwetter eintritt.

(Schluß folgt.)

Die Ernte des Jahres 1875.

(Original.)

(Fortsetzung.)

Frankreich.

Mitte Juni standen die Saaten noch sehr gut, und man gab sich den größten Hoffnungen auf eine gesegnete Ernte hin. Aber der anhaltende Regen Anfangs Juli gab Veranlassung zu traurigen Prophezeihungen. Zwar lauteten die officiellen Berichte anders, und zwar dahin, daß die Ernte eine gute mittlere sein werde, und aus den Berichten der Präfecten wurde herausgerechnet, daß sie 90 Mill. Hektol. übersteigen müsse; indeß hat sich diese Berechnung als eine trügerische herausgestellt. Nach dem Echo agricole ist die Getreideernte allein in den Departements Seine et Oise, sowie in der Beauce um 18 bis 20 pCt. hinter einer Durchschnittsernte zurückgeblieben, wie sie denn im ganzen Süden sehr gering ausgefallen ist. Wenn nun auch das mittlere und nördliche Frankreich besser geerntet und Algier nicht wenig Getreide zur Ausfuhr übrig hat, so hat doch die heurige Ernte den Bedarf des Landes an Getreide nicht gedeckt, und man veranschlagt den Bedarf an fremden Getreide zu ca. 18 Mill. Hektol. Auch die Futterernte war sehr gering. Dagegen gab es Obst in großen Massen.

Was die Weinernte betrifft, so haben zwar bedeutende Ueberschwemmungen im Südwesten des Landes und die Phylloxera in den Departements Vaucluse, Drom, Languedoc, Gard, Herald, Aude ꝛc. großen Schaden angerichtet, immerhin wird aber die Lese in quantitativer Hinsicht noch einen guten Ertrag geben, und die Qualität wird eine ausgezeichnete sein.

Schweiz.

Die Heuernte war eine sehr geringe. Dem Getreide haben einestheils lange anhaltende Dürre, anderentheils ein Uebermaß von Nässe großen Schaden gethan, so daß die Ernte im Durchschnitt nur als eine sehr mittelmäßige geschätzt werden kann. Steinobst giebt es in überreicher Menge, dagegen fehlt es an Kernobst. Die Weinberge versprechen in quantitativer und qualitativer Hinsicht einen ausgezeichneten Ertrag.

Niederlande.

Die Heuernte hat um ein Drittel weniger gegeben als im vorigen Jahre. Zum Theil wird aber dieser Ausfall ausgeglichen werden durch die Grummeternte. Lein ist in Folge der Dürre kurz geblieben und wird einen geringen Ertrag liefern. Dagegen verspricht der Hopfen eine gute Ernte nach Maß und Güte. Späte Gemüse waren außerordentlich einträglich; auch die Obsternte befriedigt sehr. Rüben werden einen hohen Ertrag liefern, während die Kartoffeln, welche zu den besten Hoffnungen berechtigten, vielfach, namentlich in niederen Lagen, von der Krankheit ergriffen worden sind. Auf Winter- und Sommergetreide hat die anhaltende Dürre sehr ungünstig gewirkt. Das Wintergetreide stand sehr dünn, das Sommergetreide ist kurz geblieben. Weizen wurde stark von Rost und Brand heimgesucht. Deshalb befriedigte die Getreideernte weder in Quantität noch in Qualität; sie ist im Durchschnitt um mindestens 25 pCt. hinter einer gewöhnlichen Ernte zurückgeblieben.

Scandinavien.

Dänemark, Schweden und Norwegen haben nahezu ganz gleich geerntet. Die Futterernte war zwar keine reiche, aber eine zufriedenstellende. Roggen hat einen mittleren Ertrag in quantitativer, einen sehr guten Ertrag in qualitativer Hinsicht geliefert. In Weizen war der quantitative Ertrag noch größer als der des Roggens, doch steht die Qualität hinter diesem zurück, da der Weizen stark vom Rost befallen war. Sommergetreide hat einigermaßen von der Dürre gelitten, Gerste noch mehr als Hafer, so daß der Durchschnitt nicht erreicht worden ist. Dasselbe gilt von den Hülsenfrüchten. Sehr gering war die Buchweizenernte. Die Hackfrüchte versprechen einen reichen Ertrag.

Spanien und Portugal.

In beiden Ländern hat die Dürre sehr geschadet. Hierzu kam in dem vom Bürgerkriege zerfleischten Spanien theils geringer Anbau, theils Zerstörung der Ernte durch beide feindliche Parteien. In Folge alles dessen ist die Getreideernte sehr gering ausgefallen, so daß bedeutende Zufuhr von außen erforderlich ist. Die Rebe verspricht reichen Ertrag in Quantität und Qualität.

Großbritannien.

Die Futterernte hat einen großen Ausfall ergeben. Hopfen befriedigt allgemein, sowohl in Quantität als Qualität. Rüben stehen ausgezeichnet und versprechen einen sehr reichen Ertrag. Der Stand der Kartoffelfelder berechtigte lange Zeit hindurch auch zu der Annahme auf eine bedeutende Ernte; seitdem aber die Krankheit zum Ausbruch gekommen ist, sind die Hoffnungen gesunken; vielleicht daß die heiße Witterung im August die Krankheit zum Stillstand gebracht hat; dann wird die Kartoffelernte jedenfalls sehr lohnend sein. Die Getreideernte ist leider schlecht ausgefallen in Folge anhaltender Trockenheit, welcher später eine lange Regenperiode folgte. Weizen ist, was den quantitativen Ertrag betrifft, sehr weit hinter dem Durchschnitt zurückgeblieben, und die geringe Qualität des Korns macht die Ernte noch mißlicher. Nicht viel besser ist die Gerstenernte ausgefallen. Hülsenfrüchte befriedigen auch nicht. Während in normalen Jahren 15 Mill. Quarter Getreide eingeführt werden müssen, wird sich 1875/76 der Bedarf um 8—10 Mill. Quarter erhöhen. In Obst hat man gut geerntet.

Australien.

Die Weizenernte hat einen Ertrag geliefert, welcher die Ausfuhr nicht unbedeutender Quantitäten gestattet.

Amerika.

Bei der Wichtigkeit, welche die Ernte Amerikas für den Getreidehandel in Anspruch nimmt, wird es gerechtfertigt sein, wenn wir bei diesem Lande etwas länger verweilen. Wir geben in Nachstehendem die Entenachrichten der New-Yorker Handelszeitung im Auszuge wieder.

Während im April die Ernteaussichten noch sehr trübe waren, besserten sich dieselben im Mai sehr wesentlich, und man gab sich der Erwartung hin, daß eine Durchschnittsernte werde erzielt werden. Sommerweizen versprach reichen Ertrag, der Schaden, welchen die Wintersaaten durch die Kälte im Frühjahr erlitten hatten, wurde durch die ausgezeichnet schöne Witterung im Mai größtentheils ausgeglichen.

Nachrichten von Anfang Juni besagten, daß der Staat Maine eine sehr reiche Heuernte gemacht habe. In Georgia war die Weizenernte bereits im vollen Gange und fiel in dem mittleren Theile des Staates ungewöhnlich reich aus; in anderen Theilen hatte die Trockenheit nicht wenig geschadet. In Illinois mußte in mehreren Counties der Winterweizen umgepflügt werden. In manchen Gegenden von Maryland schadete die Dürre nicht wenig. Vom Staate Mississipi lauteten die Nachrichten sehr ermuthigend, nur hier und da klagte man über schlechten Stand der Maisfelder. In Michigan versprach der Weizen reichen Ertrag; auch für Mais, Hafer, Bohnen, Obst waren die Aussichten sehr günstig. In Alabama war mit Mais ein weit größeres Areal als je bebaut worden und derselbe stand vorzüglich; dagegen ist das mit Weizen bestellte Areal bedeutend zurückgegangen. In Louisiana stand eine sehr reiche Ernte im Felde.

(Fortsetzung folgt.)

Genehmigung gewerblicher Anlagen durch die Kreis-Ausschüsse.

(Original.)

(Fortsetzung von Nr. 72.)

8. Pudrette- und Düngpulver-Fabriken.

Dieser Gewerbebetrieb verursacht erhebliche Belästigungen, wenn in den Anstalten Latrinenstoffe oder thierische Abfälle als Blut, Fleisch ꝛc. verarbeitet werden.

Da bisher keine Mittel bekannt geworden sind, durch welche die bei diesem Betriebe hervortretenden, in der Verbreitung höchst übel riechender Dünste beruhenden Uebelstände beseitigt werden, so müssen solche Anlagen, wie die Abdeckereien, in möglichst abgelegene Gegenden verwiesen werden. Zu den Düngepulvern gehören auch gewisse chemische Präparate, wie Superphosphat, Düngesalze ꝛc.; Anstalten, welche derartige Producte herstellen, gehören zu den chemischen Fabriken, für deren Concessionirung nur die Bezirksregierungen zuständig sind.

9. Abdeckereien.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß der Betrieb von Abdeckereien Uebelstände durch Verbreitung übelriechender Dünste hervorbringt. Diese Dünste entstehen beim Zerlegen der Thierkadaver, beim Trocknen der Felle, der Flechsen und anderer Theile der Thierkörper, entwickeln sich auch aus den Gruben, in welchen Thierkadaver verscharrt wurden, namentlich wenn dieselben nicht tief genug angelegt sind. Diese Abdeckereien müssen in möglichst entlegene Gegenden verwiesen werden. Bei der Beurtheilung der Zulässigkeit einer solchen Anlage kommt es namentlich auf die Entfernung der nächsten Wohnhäuser und der in der Umgegend vorhandenen Wege an. Oeffentliche Verkehrsstraßen dürfen in nicht zu geringem Abstande vorhanden sein, weil die Passanten durch üble Gerüche belästigt werden, auch die Pferde leicht vor dem Aasgeruche scheuen.

Um den Arbeitsplatz möglichst abzugrenzen, auch die Betriebsoperationen den Augen der Passanten thunlichst zu entziehen, ist es zweckmäßig, denselben mit einer mindestens 2,5 Meter hohen dichten Umfriedigung zu umgeben. Außerdem empfiehlt sich eine Umpflanzung dieser Umfriedigung mit einer Hecke.

10. Gerbereien.

Bei der Fabrication von Leder findet zuerst ein Aufweichen der Felle, dann ein Enthaaren derselben unter Anwendung von Kalk, auch von Arsenikalien und anderen Stoffen statt.

Hierauf erfolgt, je nachdem lohgares oder weißgares Leder bereitet werden soll, die weitere Bearbeitung der Häute mit Lohe oder mit deren Surrogaten, resp. mit Salzen und animalischen Stoffen statt. — Uebelstände können bei diesem Betriebe sowohl durch die Weichwässer, als auch durch die mit Kalk, Arsenikalien und mit organischen Resten behafteten Spülwässer, so wie durch die leicht in Fäulniß gerathenen Hautabfälle entstehen. Der Regel nach werden Gerbereien an fließenden Gewässern angelegt, und in jedem Falle ist sorgfältig zu erwägen, ob die Verunreinigung des Wassers, sei es durch Ableitung der Abgänge in das fließende Wasser, oder durch Weichen und Spülen der Häute in demselben für zulässig zu erachten ist. Die in der Verunreinigung der fließenden Gewässer beruhenden Unzuträglichkeiten werden dadurch vermindert, daß das Spülen der Häute nicht unmittelbar in demselben, sondern in Gruben ausgeführt wird, welche durch eine bis nahe zum Niveau des Wassers reichende Scheidewand davon getrennt sind.

Eine Versenkung der flüssigen Abgänge erscheint in den meisten Fällen mit Rücksicht auf den Umstand unzulässig, daß dadurch eine in sanitätlicher Hinsicht höchst bedenkliche Infection des Bodens und des Grnndwassers herbeigeführt wird.

Die Sohle der Werkstätten so wie die Gruben, in denen die Felle mit Kalk ꝛc. behandelt werden, müssen wasserdicht sein. — Zur Ansammlung der bei dem Berriebe entstehenden festen Abfälle müssen wasserdichte, bedeckt gehaltene Gruben angelegt werden.

Die Anwendung von Arsenikalien wird in der Regel ausdrücklich zu untersagen sein. — Wo besondere Umstände eine Ausnahme rechtfertigen, werden die bei der Anwendung zu beobachtenden Bedingungen vorzuschreiben sein.

11. Schlächtereien.

Die Schlächtereien verursachen namentlich dadurch öfter Uebelstände, daß in Folge mangelhafter Reinigung und schlechten Abflusses die thierischen Abfälle in Fäulniß gerathen. Die Hauptbedingungen sind: eine genügende Räumlichkeit des Grundstücks, so wie des Schlachtlocals und das Vorhandensein der zur Reinhaltung der Räume und der Utensilien nöthigen Wassermenge.

Bezüglich der Einrichtung des Schlachthauses empfiehlt es sich, die Bedingungen zu stellen: daß der Fußboden desselben wasserdicht hergestellt, gepflastert, cementirt oder asphaltirt wird, nicht gedielt sein darf; daß die Wände des Schlachthauses mindestens auf 2 Meter Höhe entweder mit Oelfarbe gestrichen oder anderweit so hergerichtet werden, daß sie durch Abwaschen vollständig gereinigt werden können; daß eine mit dem Schlachthause durch eine Rinne verbundene wasserdichte, bedeckt gehaltene Senkgrube vorhanden ist, welche im Winter wöchentlich zweimal, im Sommer nach jedem Schlachten gereinigt, auch desinficirt werden muß. Außerdem ist die Bedingung zu stellen, daß im Hofe des Grundstücks ein Brunnen, oder im Schlachtlocale eine Wasserleitung vorhanden sein muß.

12. Talgschmelzen.

In diesen Anstalten wird aus rohen thierischen Fetttheilen Talg ausgelassen. Zu dem Zwecke erhitzt man die genannten Rohmaterialien entweder in offenen oder in geschlossenen Behältern, fügt auch wohl etwas verdünnte Schwefelsäure hinzu, wodurch der beim Schmelzen entstehende üble Geruch etwas gemindert wird. Am geringsten sind die Uebelstände in dem Falle, wenn das Ausschmelzen in geschlossenen Behältern mit überhitzten Dämpfen ausgeführt wird. Werden als Schmelzgeräthe offene Kessel benutzt, so ist es sehr zweckmäßig, dieselben mit einem Rohre zu versehen, welches die Dämpfe aus dem oberen Theile derselben in die Feuerung leitet. Während des Schmelzens müssen die Kessel dann mit einem dicht aufliegenden Deckel verschlossen werden. In der Nähe dicht bebauten Terrains ist die Concessionirung von Talgschmelzen wegen der durch ihren Betrieb verursachten Dünste bedenklich.

15. Zubereitungs-Anstalten für Thierhaare.

In diesen Anstalten werden Thierhaare gereinigt und weiter bearbeitet, nämlich gekräuselt, versponnen und gefärbt. Es können Belästigungen der Nachbarn sowohl durch Staub als auch durch übelriechende Dünste entstehen, welche sich bei der Behandlung der Haare und aus den mit mineralischen Stoffen beladenen Effluvien entwickeln. Die zuerst erwähnten Unzuträglichkeiten können durch zweckmäßige Ventilations-Vorrichtungen abgemindert werden, deren Anlage auch im sanitären Interesse der in diesen Fabriken beschäftigten Arbeiter geboten ist.

14. Knochenbrennereien.

Es handelt sich um die Bereitung der vorwiegend als Reinigungsmittel der Zuckersäfte dienenden Knochenkohle. Dieselbe wird durch Verkohlung der Knochen in Töpfen oder Cylindern bereitet. Bei diesem Betriebe entwickeln sich unvermeidlich sehr übelriechende Dünste, und da bisher kein Mittel zur Beseitigung aufgefunden worden, so ist die Anlage derartiger Fabriken in der Nähe bewohnter Grundstücke unzulässig.

15. Knochendarren, Knochenkochereien und Knochenbleichen.

Das Auskochen der Knochen wird vorwiegend behufs der Bereitung des als kräftiges Düngemittel dienenden Knochenmehles ausgeführt. Zu dem Zwecke werden die Knochen entweder in Kesseln, meistens aber jetzt in Cylindern, und zwar in letzteren mit Dampf ausgekocht, dann getrocknet, wozu meistens aus Mauerwerk gebildete Darren dienen. — Die aus diesem Betriebe erwachsenden Uebelstände werden hauptsächlich durch die beim Kochen der Knochen, so wie beim Darren derselben entwickelten Dünste verursacht. Auch der aus den Mühlwerken hervordringende Knochenstaub, desgleichen die beim Kochen der Knochen resultirenden Brühen, haben einen höchst unangenehmen Geruch und können, so wie auch die Lager der rohen Knochen und die fertigen Fabrikate, zu Belästigungen Anlaß geben.

Die Uebelstände werden dadurch wesentlich abgemindert, daß das Dämpfen der Knochen in geschlossenen Cylindern, nicht in offenen Kesseln ausgeführt und die Entfernung dieser Kochgeräthe erst nach vollkommenem Erkalten derselben vorgenommen wird. Da indessen trotz aller Vorsichtsmaßregeln, namentlich durch die beim Darren entwickelten Dünste, Uebelstände entstehen, so ist die Concessionirung derartiger Anstalten in der Nähe von Wohnhäusern bedenklich.

16. Seifensiedereien.

Der Prozeß der Seifensiedereien besteht darin, daß Fette mit kaustischer Lauge gekocht werden. Hierbei erfolgt die Bildung der Seifen unter Abscheidung von Glycerin. Die bei diesem Betriebe entstehenden Uebelstände bestehen vorwiegend in der Verbreitung übelriechender Dünste. Eine unvollkommene Einrichtung der Siedelocale kann auch Feuersgefahren herbeiführen. Behufs der Ableitung der bei dem Siedeprozeß unvermeidlich auftretenden Dünste empfiehlt es sich, über diesen Kesseln Dampfabzüge anzulegen, welche bis über die Dachfirste des Siedehauses hinausgeführt oder mit einem Schornstein verbunden werden müssen. Beide müssen eine solche Höhe erhalten, daß ein Eindringen von Dünsten und Rauch in die Fenster der benachbarten Häuser nicht stattfinden kann. Zur Vermeidung der Feuersgefahr ist der Siedekessel so anzulegen, daß dessen Befeuerung nicht im Siedelocale selbst, sondern in einem besonderen davon getrennten Feuerungsraume (Vorgelege) ausgeführt wird.

Häufig wird von den Seifensiedereien, ohne daß sie durch Concession dazu berechtigt sind, Talg aus rohen Fettmassen ausgeschmolzen und führt ein solcher unberechtigter Betrieb dann vielfach Belästigungen der Nachbarschaft herbei. Es ist deshalb ausdrücklich die Bedingung zu stellen, daß nur ausgeschmolzenes Fett verarbeitet werden darf.

(Fortsetzung folgt.)

Geistige Getränke im Norden.

(Schluß.)

Da entsteht denn vor allem die Frage, auf welchen der beiden Theile, ob auf den Consumenten oder auf den Verkäufer hingewirkt werden solle, um dem Uebel beizukommen. Was nun diese Frage betrifft, so gehören wir nicht zu denen, die in übermäßig liberaler Auffassung jede wie immer geartete Beeinflussung des Individuums als eine Beschränkung des freien Willens, als eine ungebührliche Bevormundung betrachten. Freilich mit den Waffen des Gesetzes ist beim Trunkenbold wenig auszurichten, aber die Gesellschaft mit den moralischen Waffen der öffentlichen Meinung könne denselben unbedingt zum Gegenstand ihrer gerechten Angriffe machen, anstatt ihn wie bisher mit vornehmer Gutmüthigkeit gleichsam in Schutz zu nehmen.

Indeß, so unbestreitbar das Recht ist, das Individuum selber für seine, das allgemeine Wohl schädigenden Handlungen verantwortlich zu

machen und unmittelbar zu treffen, so erscheint es doch weitaus zweckmäßiger, indirect auf dasselbe zu wirken, indem man mit erlaubten Mitteln darnach strebt, die Gelegenheit, seinem Laster zu fröhnen, wo nicht ihm zu benehmen, doch nach Thunlichkeit einzuschränken. Dies heißt mit anderen Worten, man wirke von Staatswegen auf die Schenkwirthe und Branntweinverkäufer, als die nächsten Veranlasser und häufigen Förderer der Unmäßigkeit im Volk. Repressivmaßregeln sind freilich heutzutage allgemein perhorrescirt, und man ergeht sich gerne in der Anschauung, daß jedes Einschreiten von Staatswegen seinen Zweck verfehle; ja häufig begegnet man der Auffassung, als ob letzteres, anstatt dem Uebel zu steuern, es vielmehr befördere, indem blos neue Auswege ersonnen werden, um das Gesetz zu umgehen und das alte Gebrechen nur in veränderter oder verkappter Form, aber wo möglich noch intensiver fortbestehe als vorher. In manchen Fällen mag dieses Raisonnement auch seine Richtigkeit haben und, täuschen wir uns nicht, so hat sich unter Anderem in Nord-Amerika die Unzulänglichkeit des Vorgehens von Regierungswegen gegen das Umsichgreifen der Trunksucht deutlich erwiesen.

Allein, wie schon bemerkt, sind die Verhältnisse nicht überall die gleichen und daher die Wirkungen der Maßregeln nach Ort und Umständen verschieden. Am beredtesten sprechen übrigens die statistischen Zahlen, und so wollen wir uns für heute damit begnügen, auf die entsprechenden Resultate aufmerksam zu machen, welche uns in dieser Richtung Schweden bietet.

Wie oben angeführt wurde, stellte sich vor mehreren Jahren der Verbrauch an geistigen Getränken in jenem Lande auf ca. 110 Mill. Liter. Angesichts der immer gefahrdrohenderen Neigung des schwedischen Volkes zum unmäßigen Genuß von Spirituosen, der fortwährend steigenden Armuth und des Elends in den unteren Volksschichten, sah sich die Regierung endlich veranlaßt, ein eigenes Gesetz zu erlassen, welches den Verkauf der alkoholischen Getränke regeln sollte.

Die wesentlichsten Bestimmungen jenes Gesetzes vom 21. Mai 1869 waren folgende:

Für jede schwedische „Kanne" (= 2½ Liter), welche 46 pCt. Alkohol enthält, hat der Branntweinbrenner an den Staat eine Steuer von 60 schwed. Oere (ca. 18 Kr. rhein.) zu entrichten. Der Großverkauf von geistigen Getränken bis zu 15 Kannen herab ist steuerfrei; hingegen werden im Kleinverkauf von einer halben Kanne, dem kleinsten gangbaren Maße aufwärts, 25 Oere per Kanne gezahlt. Die Branntweinschenken müssen zu einer bestimmten Stunde des Abends, in der Regel 10 Uhr, geschlossen sein. An Sonn- und Feiertagen wird überhaupt kein Branntwein ausgeschenkt. Desgleichen darf an Unerwachsene, dann an bereits betrunkene Personen kein Getränk verabreicht werden, so wie andererseits Trinkschulden nicht gerichtlich klagbar sind.*) Ferner ist die Ertheilung von Schankgerechtigkeiten, wie überhaupt die Regelung des Branntweinausschanks gänzlich in die Hände der städtischen Behörden gelegt. Endlich enthält das Gesetz allerhand Bestimmungen zu Gunsten etwaiger Gesellschaften, welche an einzelnen Orten den gesammten Spirituosenverkauf an sich zu bringen trachten wollen, wie dies in Schweden in mehreren Städten der Fall ist.

Kaum zwei Jahre waren seit obiger Verordnung ins Land gegangen, und als 1871 ein englischer Patriot die Herren Dr. Wallace und W. Johnston nach Schweden abordnete, um die dortigen Licenzgesetze, wie überhaupt die Verhältnisse des Landes im Hinblick auf den Genuß geistiger Getränke zu studiren, konnten Resultate constatirt werden, wie nur absichtliche Blindheit sie zu unterschätzen vermag. Von 110 Mill. Liter war der Verbrauch von Spirituosen auf 85 Millionen, also um volle 23 pCt. gesunken. Dazu hatte die allgemeine Ordnung und der Wohlstand des Einzelnen wesentlich zugenommen.

Auf dem sonst so zügellosen Uddevallamarkt fiel im Jahre 1871 nicht ein einziger Exzeß vor, und eine Strike von 900 Eisenarbeitern in Motalla verlief hauptsächlich deshalb vollkommen ruhig, weil die örtliche Obrigkeit für die ganze Dauer des Strikes den Ausschank geistiger Getränke verboten hatte.

Desgleichen berichtet Hr. A. S. Hedlund Günstiges über die Erfolge der Gesellschaft in Gothenburg, welche im Laufe der Jahre 1866 bis 1869 die Mehrzahl der dortigen Schankgerechtigkeiten an sich zu bringen wußte und deren Zahl sodann auf 43 verminderte. Noch vollständiger erreichte aber eine ähnliche Gesellschaft in Uddevalla ihr Ziel, wo nach Herrn William Thornburns, des englischen Consuls, Angabe, sämmtliche Licenzen erworben wurden und hierauf die Anzahl der Verkaufslocale für Spirituosen auf 4 beschränkt ward. Uddevalla hat eine Einwohnerschaft von 5000 Seelen.

Die oben angeführten Thatsachen werden gewiß hinreichen, um die Behauptung hinfällig erscheinen zu lassen, daß administrative oder gesetzliche Maßregeln als wirkungslos außer Acht gelassen werden müssen. Freilich setzen letztere ein richtiges Verständniß der localen Verhältnisse bei vernünftiger Berücksichtigung der thatsächlichen Bedürfnisse voraus, wie dies in dem schwedischen Branntweingesetz vom 21. Mai 1869 der Fall ist. Allein, sobald der Erreichung eines angestrebten Zieles nur mehr ein solches Hinderniß im Wege steht, dessen Hinwegräumung durch intellectuelle Kraftanstrengung bewerkstelligt werden kann, ist man der Lösung um ein Bedeutendes näher gerückt. Den praktischen Beweis für jene Thatsache erworben zu haben, darf daher schon als ein namhafter Gewinn angesehen werden, und somit, dächten wir, verdienen die in Schweden auf legislativem Wege erzielten Erfolge die ungeschmälerte Beachtung seitens aller betheiligten Kreise. (Ausland.)

*) Ein Advocat aus Sacz (Galizien) stellt im „Czas" (April 1875) den Antrag, es möge ein Gesetz erlassen werden, welches die Unklagbarkeit von Forderungen für creditirte Getränke ausspricht.

Jagd- und Sport-Zeitung.

König Friedrich Wilhelm I. als Jäger.

Von Friedr. Freiherrn v. Droste-Hülshoff.

(Fortsetzung und Schluß.)

II.

In dem oben im I. Artikel mitgetheilten Nachweise des 1724/25 erlegten Wildes fällt zwar die colossale Menge an Wildschweinen auf, welche in verhältnißmäßig kurzer Zeit erbeutet wurden. Allein bei dem Reichthum an Schwarzwild, welches Deutschland damals noch aufzuweisen hatte, konnte es einem so eifrigen Jäger, wie Friedrich Wilhelm I, war, nicht eben schwer fallen, in einer Saison 1685 Sauen zu hetzen. Erlegte doch der Oberforstmeister Bock im Winter 1732/33: 1084 Sauen.[1]) Auch die Anzahl der auf die einzelnen Tage entfallenden Stücke erscheint für frühere Zeiten nicht ungewöhnlich, wenn man berücksichtigt, daß im Jahre 1563 der Landgraf zu Hessen einmal im Reinhardswald mit nur 6 Hetzern 231 Sauen an einem Tage zur Strecke brachte.[2]) Bekannt ist übrigens, daß zur Zeit Friedrich Wilhelm I. der Vorrath an Schwarzwild in Berlin sich dermaßen anhäufte, daß die Anzahl der zur Abnahme sich meldenden Käufer nicht zureichte. Es wurde deshalb den jüdischen Bewohnern der Residenz der Ankauf von Schwarzwild zugemuthet.

[1]) Preußische Provinzial-Blätter. 21. Bd. S. 251.
[2]) Ebendaselbst. S. 250.

Interessanter dürfte derjenige Theil der erwähnten Nachweisung sein, welcher das vom Könige geschossene Federwild und zwar die Rebhühner aufzählt — da das übrige dabei nicht in Betracht kommt.

In erster Linie wird dadurch der Beweis geliefert, daß es bei pfleglicher Behandlung der Jagd möglich war, selbst in den sandigen Theilen der Mark einen vorzüglichen Feldhühnerstand herzustellen. Wenn nun der König in einer Herbstsaison 1244 Stück Hühner erlegte und man dabei bedenkt, daß damals nur einfache Gewehre mit Feuerschloß-Construction in Gebrauch waren, deren Handhabung weit mehr Uebung erforderte, als bei den modernen Schußwaffen der Fall ist, so geht ferner aus diesem Umstande allein schon hervor, daß derselbe ein ausgezeichneter Flugschütze gewesen sein muß. Noch auffallender tritt solches zu Tage, wenn man die Vertheilung der Gesammtzahl auf die einzelnen Jagdtage berücksichtigt. Ich gestatte mir deshalb in Nachstehendem diese Vertheilung, wie sie in der berührten Nachweisung enthalten ist, folgen zu lassen. Der König schoß darnach:

Tag.	Ort, wo gejagt worden.	Alte Hühner.	Alte Hahnen.	Junge Hühner.	Zusammen. Stck.
August					
30	bei Miersdorf	—	—	4	4
31	im Priester Winkel	1	1	4	6
Septbr.					
1	daselbst	1	1	10	12
2	daselbst	—	2	7	9
4	beim neuen Berge	5	7	19	31
5	daselbst	4	6	21	31
8	in der Zesenschen Wiese	1	12	18	31
9	im Priesterwinkel	1	1	4	6
12	Vormittags im Wusterhausenschen Weinberg	—	2	8	41
	Nachmittags im Priesterwinkel	—	12	19	
13	in der Zesen'schen Wiese	2	6	11	19
14	bei Deutsch-Wusterhausen	1	4	11	16
16	in des Königs Remise	—	—	3	3
18	in der Deutsch-Wusterhausenschen Remise	5	14	32	51
19	im Katzen-Luch	3	7	13	23
20	bei Klein-Bestwen (Besten)	—	7	14	21
22	in der langen Remise bei Schenkendorf	7	15	45	67
23	in der Remise bei Deutsch-Wusterhausen	3	5	9	17
25	beim Mittelwaldeschen Pütten	9	15	48	72
26	bei Gallun	1	3	36	40
27	auf der Gallunschen Horst	3	9	32	44
28	in der Kreuz-Remise	1	2	20	23
29	bei Schenckendorf und in der Kreuz-Remise	3	14	45	62
30	bei Klein-Bestwen	1	8	22	31
October.					
2	bei Gallun	9	27	61	97
3	beim Krebs-See	—	1	2	3
4	bei Schenckendorf	2	7	9	18
5	in der Schenckendorfschen Remise	4	11	51	66
6	bei Zossen	8	19	46	73
11	in der Katzen-Remise	7	16	41	64
12	auf der Fliegen-Horst	4	12	33	49
13	auf der Nassenhaide	8	16	66	90
16	in der Remise bei Rago	16	32	52	100
20	bei Zeesen	3	4	17	24

An einem einzigen Tage erlegte demnach der König einmal (den 2. Oct.) 97 und ein andermal (den 16. Oct.) gar 100 Hühner. Daneben das erste Mal noch 4 Hasen und das andere Mal 1 Fasan, 3 Hasen. Selbst in den besten schlesischen Jagden gehören heutzutage derartige Jagdresultate trotz Lefaucheux- und Centralfeuer-Gewehr zu den seltensten Ereignissen. Friedrich Wilhelm I. schoß aber nicht etwa nur im Jahre 1724 eine solche Anzahl Hühner. Das von ihm eigenhändig geführte Jagdregister von 1722 — 1733[3]) weiset vielmehr ähnliche oder noch glänzendere Resultate für die übrigen Jahre nach. Die Anzahl der erlegten Feldhühner betrug nämlich:

im Jahre 1722	in	32	Jagdtagen	1200 Stück.
„ „ 1723	„	23	„	1201 „
„ „ 1724	„	33	„	1244 „
„ „ 1725	„	24	„	1225 „
„ „ 1726	„	34	„	1008 „
„ „ 1727	„	31	„	1800 „
„ „ 1728	„	20	„	2017 „
„ „ 1729	„	18	„	1455 „
„ „ 1730	„	15	„	1177 „
„ „ 1731	„	21	„	2200 „
„ „ 1732	„	26	„	2143 „
„ „ 1733	„	17	„	1220 „

Bekannt ist es, daß der König in den letzten Jahren seines Lebens öfter von Podagra geplagt wurde. An solchen Tagen beschäftigte er sich in der Regel mit Anfertigung von Oelgemälden — meistens Portraits — wovon im Jagdschloß zu Königs-Wusterhausen sich noch eine ganze Anzahl vorfindet. Um aber in solcher Zeit das Jagdvergnügen nicht ganz entbehren zu müssen, ließ er sich, wenn er am Podagra litt, mittelst eines Rollstuhls ins Freie fahren und schoß von demselben aus in sitzender Stellung, vornehmlich im Park von Wusterhausen auf Fasanen, die er aufscheuchen ließ. Er soll aber auch in dieser Weise die Hühnerjagd exercirt haben, wobei, wie erzählt wird, zwei Grenadiere, deren hintere Körperhälfte der Sicherheit wegen gegen etwaige Schrotkörner halber mit Polstern versehen gewesen, seinen Rollwagen durch die Felder zogen.

Ich bemerke noch, daß ich vor einiger Zeit auf dem unweit von hier, im Besitz des Herrn von Kähne befindlichen Rittergute Petzow am Schwielow-See ein langes einläufiges Feuerschloß-Gewehr sah, dessen sich der König auf der Entenjagd zu bedienen pflegte. Dasselbe ist zwar ziemlich gut geschäftet, ich lasse es aber dahingestellt sein, ob unsere heutigen Jünger Dianas mit dieser „Entenflinte" günstige Jagdresultate erzielen würden. (Illustr. Jagdzeitung.)

[3]) Kurzgefaßte Regierungs- und Staatsgeschichte Friedrich Wilhelm I., Königs von Preußen. Berlin 1796. S. 14.

Mannigfaltiges.

— [Tarifirung von Fleischguano.] Der Bundesrath hat beschlossen, für „Fleisch-Guano" (Viehfutter-Fleischmehl), ein aus getrockneten und gemahlenen thierischen Abfällen unter Zusatz von Chlorkalium und phosphorsaurem Natron hergestelltes Fabrikat, die Zollfreiheit eintreten zu lassen.

— [Guano.] Eine hierher gelangte Mittheilung des Reichs-Consulats aus Lima hat folgenden Inhalt: „Da die in Ausbeutung befindlichen Guanolager im Süden und Norden Peru's bereits sämmtlich von Ladung suchenden Schiffen derartig besetzt sind (es sind etwa 200 Schiffe von durchschnittlich 1000 Tons daselbst), daß deren Beladung oft 5 bis 6 Monate in Anspruch nimmt, so werden neuerdings Vorbereitungen getroffen, die Guanolager der Bahia de la Independentia (bei Pisco) in Angriff zu nehmen, und es dürften die Verladungen daselbst im Juli begonnen haben. Der außerordentlich gut beschaffene Guano soll indeß sehr stark mit Sand und Steinen vermengt sein.

— In einem Stalle im Kreise Tecklenburg erkrankten vor Kurzem die Kühe an Nervenfieber. Sie verloren die Freßlust, legten sich bald nieder, ohne wieder aufzustehen und der Tod fing an seine Opfer zu fordern. Die Section der gestorbenen ergab nur negative Resultate; Temperatur-Messungen hatten nicht stattfunden. Man war aber einig, daß die Krankheit ein Nervenfieber sei; die Thierärzte gaben nun ohne Erfolg verdünnte Salzsäure, bis ein Arzt auf den Gedanken kam, das Fieber ähnlich zu behandeln wie bei Menschen. Die Gefahr liegt ja in der Steigerung der Körperwärme und man begegnet ihr, indem man letztere durch Bäder erniedrigt. Da man nun die Kühe nicht baden konnte, so begoß man sie fleißig mit kaltem Wasser und brachte sie aus dem heißen Stalle in kühlen Baumschatten. Alle die so behandelten sind wieder hergestellt. Eigenthümlich ist, daß auch hier wie anderwärts die Leute nicht zugeben wollten, daß die Thiere im Freien sein dürfen. Die Unwissenheit in dieser Beziehung ist in manchen Gegenden so groß, daß der gemeine Mann meint, das Vieh müsse namentlich Nachts in geschlossenen warmen Ställen liegen, und gar nicht zu wissen scheint, daß die Thiere da am besten gedeihen, wo sie Tag und Nacht auf Weide gehen. Man sieht daraus, wie abgeschlossen die Landleute in manchen Gegenden noch immer leben.

— [Infection bei der Geburtshilfe.] Bezirksthierarztsverweser Seibert in Pirmasens verletzte sich am 1. Mai d. J., als er bei der Geburt eines Kalbes Hilfe leistete, unbedeutend an dem Mittelfinger der rechten Hand, indem er sich an einem Schneidezahne des Kalbes ritzte. Schon nach einigen Stunden trat Anschwellung des Fingers und des ganzen Armes in bedenklicher Weise ein, es mußte zur Amputation des Fingers geschritten werden, und schwebte Patient mehrere Tage in Lebensgefahr; doch ist derselbe mit Verlust des Fingers nach mehrwöchentlicher Dienstunfähigkeit wieder genesen. (Wochenschr. f. Thierheilk. u. Viehz.)

— Ein Mittel zur Ausrottung der Kornrade wird jetzt empfohlen; es besteht darin, die Radepflanzen beim Abraffen des gemähten Getreides sammeln und vertilgen zu lassen. Der Einsender gab den Abrafferinnen für jedes mit 2 Händen zu umspannende Radebündel 1 Sgr. Lohn, er bezahlte im ersten Jahre etwa 2 Thlr. für 150 Morgen Winterung, im folgenden Jahre war das Manöver schon billiger, und im dritten Jahre war keine Rade mehr zu finden. Das lästige und kostspielige Ausstechen der Rade im Frühjahre gehörte seitdem zu den überwundenen Standpunkten.

Papiergeldeinlösungsfristen.

NB. Zahlungsgiltigkeit verliert sämmtliches Staatspapiergeld mit dem 31. December 1875; die unten angegebenen Daten beziehen sich auf die Zeit, bis zu welcher es noch von den Ausgebern eingelöst wird.

Anhaltische Staatskassenscheine zu 1 Thlr. bei der Landeskasse zu Dessau und den Kreiskassen bis 31. März 1876.

Badensches Staatspapiergeld bei der Großherzogl. General-Staatskasse in Carlsruhe und bei den Domainen-Verwaltungen, Obereinnehmereien und Haupt-Steuerämtern, den beiden Salinenkassen und dem Hauptzollamt Mannheim bis 31. Dec. 1875.

Baierische Kassenanweisungen zu 50, 5 und 2 fl. bei der Staatsschuldentilgungs-Hauptkasse in München und Königl. Hauptbank in Nürnberg (beziehungsweise bei den Schuldentilgungs-Spezialkassen, Kreiskassen und den Filialen der Bank) bis auf Weiteres.

Braunschweigische Kassenscheine zu 5 und 10 Thlr. bei den herzoglichen Leihhauskassen zu Braunschweig rc. rc. (nach dem 31. Dec. 1875 nur in Braunschweig) bis 1. Juli 1876.

Hessisches (Großherzogl.) Papiergeld bei der Großherzogl. Staatsschuldentilgungs-Kasse in Darmstadt, beziehungsweise bei den Rentämtern, Hauptsteuerämtern, Ober-Einnehmereien und Districts-Einnehmereinen bis 31. Dec. 1875.

Hessische (Kur-) Kassenscheine bei der königl. preuß. General-Staatskasse, Controle der Staatspapiere, Verwaltung der directen Steuern und den Hauptsteuerämtern zu Berlin, sowie bei den Regierungshauptkassen der Provinzen bis 31. Dec. 1875.

Mecklenburg-Schwerinische Renterei-Kassenscheine bei der Großherzogl. Renterei in Schwerin bis auf Weiteres.

Mecklenburg-Strelitzsche Renterei-Kassenscheine bei der Großherzoglichen Renterei in Strelitz und bei der Haupt-Kasse in Schönberg bis 31. Dec. 1875.

Nassau'sche Landescreditkassenscheine wie bei den Kurhessischen Kassenscheinen bis 31. Dec. 1875.

Oldenburgische 10- und 5-Thlr.-Scheine bei der Oldenburgischen Landesbank in Oldenburg bis 31. Dec. 1875.

Preußische Darlehnskassenscheine wie bei den kurhessischen Kassenscheinen bis 31. Dec. 1875.

Preußische Kassenanweisungen vom 2. Januar 1835 wie vorstehend bis 31. Dec. 1875.

Preußische Kassenanweisungen von 1851, 56, 61 wie vorstehend bis auf Weiteres.

Reußische (ält. Linie) Kassenscheine bei der fürstl. Landeskasse in Greiz bis 31. Dec. 1875.

Reußische (jüng. Linie) Kassenscheine bei der Hauptstaatskasse in Gera und der Geraer Bank bis 31. Dec. 1875.

Sächsische (königl.) Kassenbillets von 1867 bei der Finanzhauptkasse in Dresden und der Lotteriedarlehenkasse in Leipzig bis auf Weiteres.

Sachsen-Altenburgische Kassenscheine zu 1 und 10 Thlr. bei der Herzogl. Finanzkasse in Altenburg bis 30. Juni 1876.

Sachsen-Coburgische Kassenanweisungen bei der Staatskasse zu Coburg bis 1. Juli 1878.

Sachsen-Gothaische Kassenanweisungen bei der Staatskasse in Gotha bis 1. Juli 1878.

Sachsen-Meiningensche Kassenanweisungen bei der Staatsschuldentilgungs-Kasse zu Meiningen und den übrigen herzogl. Kassestellen bis 30. Juni 1876.

Sachsen-Weimarische Kassenanweisungen bei der Großherzogl. Hauptstaatskasse zu Weimar und den Rechnungsämtern bis 30. Juni 1876.

Schaumburg-Lippesche Kassenanweisungen bei der fürstl. Kammerkasse zu Bückeburg bis 31. Dec. 1875

Schwarzburg-Rudolstädtische Kassenanweisungen und Kassenscheine zu 1 und 10 Thlr. bei der Hauptlandeskasse zu Rudolstadt, sowie den Rent-Steuerämtern in Königsee und Frankenhausen bis auf Weiteres.

Schwarzburg-Sondershausensche Kassenanweisungen bei der Staatshauptkasse zu Sondershausen bis 30. Juni 1876.

Württembergische Zehnguldenscheine bei den Württembergischen Staatskassen bis 31. Dec. 1875.

Auswärtige Berichte.

Berlin, 10. Sept. [Wolle.] Unter dem Einfluß anhaltend gedrückter Berichte über den weiteren Verlauf der Londoner Auctionen erhielt sich auch hier das Geschäft seit Eröffnung derselben, den 17. August, recht still. Deutsche Fabrikanten traten nur im Verhältniß des gerade vorliegenden Bedarfs als Käufer auf, und dieser war seither noch nicht groß und allgemein genug, um den Verkehr aus den engsten Grenzen heraustreten zu lassen. Für Belgien wurden circa 400 Ctr. Tuchwollen, meist Posener Abstammung, mit

wahrscheinlich etwas über Mitte 60er Thlr. gekauft, während für England ein paar hundert Centner feiner Tuchwollen zu ca. 70 Thlr., Anfangs 70er und um 80 Thlr. erworben wurden. Innerhalb der letzten 8 Tage erreichten aber auch hier die Umsätze etwas größeren Umfang, indem ein Kammgarn-Spinner aus Thüringen gegen 1200 Centner vorpommersche, mecklenburger u. s. w. Wollen, wie verlautet, zu 62—65 Thlr. pr. Ctnr., kaufte, und an Fabrikanten aus Luckenwalde, Forste 2c. einige kleinere und größere Posten bis zu mehreren hundert Centnern Absatz fanden. Um mit diesen Posten zum Abschluß zu gelangen, mußten Inhaber den Käufern mäßige Zugeständnisse machen, mögen diese zum Theil auch nur in dem Aufgeben so lange beanspruchter besserer Preise bestehen, welche zu fordern die mäßigen Bestände gegenüber dem voraussichtlichen Bedarf rechtfertigten.

Literatur.

— **Verwendung und Verarbeitung der Fäcalien.** Berlin. Polytechnische Buchhandlung von A. Seidel. 1875.

Seit Jahren ist namentlich in großen Städten die Frage, ob Canalisation, ob Abfuhr ventilirt worden, ohne daß es vom Standpunkte der Praxis möglich war, sich für das eine oder andere System entscheiden zu können, da beide ihre Förderer aber auch Gegner haben. Der Verfasser vorliegender Schrift, Civil-Ingenieur Albert Pütsch, der sich mit vieler Vorliebe mit der Frage über Verwendung der Fäcalien eingehend beschäftigt zu haben scheint, beleuchtet in unbefangener Weise die bereits in Vorschlag gebrachten Methoden: Canalisation, Abfuhr und Liernur'sches System.

Die erste Frage, die der Autor aufstellt — gleichviel, welche von den drei angeführten Methoden Anwendung findet, ist die: Wohin mit den Excrementen? Durch Zahlen weist der Verfasser nach, welche erschreckende Massen von Wasser, welche ungeheure Bodenflächen ver- und gebraucht werden, um die ausgewässerten zuletzt fast nutzlosen Excremente unterzubringen. Eben so widerlegt er die in Vorschlag gebrachten Systeme des A. Sindermann zu Breslau, der die Excremente zu Leuchtgas benutzen und verwerthen will, und das Verfahren des Dr. Petri in Berlin, welcher die Fäcalien verbrennen will. Uns sind beide angeführten Verfahren genau bekannt und haben wir seit Jahren durch Wort und Schrift die Gasbereitung Sindermanns, eines Empirikers, welcher der Wissenschaft geradezu Hohn spricht, bekämpft, leider findet aber auch die barockeste Erfindung Anhänger und Nachbeter, so auch hier; hoffentlich wird die große Idee des 2c. Sindermann, von der Jetztzeit als verkannte der Nachwelt aufbewahrt bleiben, namentlich da der geniale Erfinder zum Ueberfluß noch in den Retorten-Rückständen ein Metall entdeckt haben will, welches das specifische Gewicht, die Farbe und den Glanz des gediegenen Goldes vereinigt (Vereins-Vortrag des 2c. Sindermann vom November 1873).

Mit Dr. Petri's Vorschlägen und Verfahren erklärten wir uns vom volkswirthschaftlichen Standpunkte für einverstanden, wenn der Unternehmer im Stande ist, soviel aufsaugende Stoffe (Straßenkehricht ausgenommen) zu verschaffen, um die Excremente gehörig zu verdicken und sie in dieser Form der Landwirthschaft wieder dienstbar zu machen. Auch hier weist der Autor durch Zahlen die Unmöglichkeit dieses Verfahrens, namentlich in großen Städten, nach und schlägt zum Schluß eine Verdampfung der Fäcalien entweder im Vacuum oder auf eine andere Art vor. Die Kosten dieses Verfahrens sind unbedeutend, der Gewinn in pecuniärer Beziehung ein nicht zu unterschätzender, vom volkswirthschaftlichen Standpunkt aber betrachtet verdient er genaue Prüfung und machen wir speciell communale Behörden darauf aufmerksam.

Es wäre dringend zu wünschen, wenn die verehrlichen Verlags-Buchhandlungen die Recensions-Exemplare bereits aufgeschnitten den betreffenden Redactionen übersenden wollten.

Wochen-Berichte.

[Breslauer Schlachtviehmarkt.] Marktbericht der Woche am 6. und 9. Septbr. Der Auftrieb betrug: 1) **492 Stück Rindvieh**, darunter 268 Ochsen, 224 Kühe. Man zahlte für 50 Kilogramm Fleischgewicht excl. Steuer prima Waare 54 bis 57 Mark, II. Qualität 45—48 Mark, geringere 27—30 Mark. 2) **1019 Stück Schweine.** Man zahlte für 50 Kilogr. Fleischgewicht beste feinste Waare 54—57 Mark, mittlere Waare 45—48 Mark. 3) **1448 St. Schafvieh.** Gezahlt wurde für 20 Kilogr. Fleischgewicht excl. Steuer prima Waare 20—21 Mark, geringste Qualität 8—9 Mark pro Stück. 4) **424 Stück Kälber** wurden, da der Bedarf nicht gedeckt, zu hohen Preisen bezahlt.

Berlin, 10. Sept. [Viehmarkt.] Von den heute zum Verkauf stehenden 151 Rindern, 445 Schweinen, 643 Kälbern, 974 Hammeln, waren Rinder und Schweine zum großen Theil, Hammel aber ganz Ueberstände vom letzten Montag. — Was das Geschäft im Allgemeinen anbetrifft, so war dasselbe mit Ausnahme der Kälber, die bei dem vollständigen Ausverkauf gute Mittelpreise brachten, — ein so trostloses, wie es lange nicht dagewesen. So wurden von Rindvieh, welches nur in zweiter und dritter Waare vertreten war, nnr ein paar Stücke verkauft. Schweine in feiner Waare wurden gesucht, waren aber nicht vorhanden, — geringere Sorten fanden keine Beachtung. — Für Hammel fanden sich gar keine Käufer, so daß dieselben wenigstens größtentheils vom Markt zurückgezogen wurden.

Dresden, 11. September. [Wochenbericht von Samuel Rosenthal in Dresden.] Die Witterung ist andauernd schön und der Jahreszeit angemessen; es mahnt die Kühle in den Morgen- und Abendstunden recht deutlich an den nahenden Herbst.

Wenngleich unser Markt fortgesetzt mit reichlichem Angebote versorgt ist, haben die Course doch mit Leichtigkeit ihren vorwöchentlichen Standpunkt zu behaupten vermocht. Die Nachfrage für Brotstoffe, die wiederum befriedigend war, trotzdem die Wassermühlen in Ermangelung des erforderlichen Betriebselementes nur vereinzelt und unbedeutend sich am Kaufen betheiligen konnten, stützt dieselben unverkennbar, und finden denn auch die Zufuhren noch immer leidliches Unterkommen. Ob aber der Bedarf im Stande sein wird, die Preise auch länger in der Widerstandsfähigkeit zu erhalten, ist unwahrscheinlich, so lange der allgemeinen Baisseströmung, die schließlich auch hiesigen Platz nicht unbeeinflußt lassen kann, nicht ein kräftiger Damm gesetzt wird. Schon scheint es, als werde die neue Woche billigere Notizen constatiren lassen, denn abgesehen davon, daß Waareninhaber eine gewisse Bangigkeit nicht unterdrücken können, machte sich an gestrigem Markttage Seitens der Käufer eine auffällige Zurückhaltung bemerkbar, die darauf schließen läßt, daß man nicht mehr geneigt ist, sich in die bestehenden Getreidewerthe zu schicken.

In Weizen mangelt es noch immer an alten, zur Verarbeitung des diesjährigen geschädigten Productes so sehr nöthigen Waaren; ebenso sind auch feine, neue, weiße und harte Sorten nicht im Ueberfluße vorhanden, und ist sonach hiesiger Platz beziehendlich dieses Artikels beachtenswerth.

Was Roggen anlangt, so ist gegenwärtig Berlin auch für uns maßgebend. Die Besitzer sind verkaufslustig und gelingt es sonach vielleicht der kaufenden Partei, eine kleine Entwerthung für die nächste Zeit durchzusetzen. Dennoch halte ich gerade diese Körnergattung am wenigsten für fähig, erheblichen Preiseinbußen zu verfallen, da deren augenblicklicher Stand dem billigsten Momente im Jahre zuvor eigentlich schon sehr nahe gerückt ist, während die letzten beiden Ernteergebnisse doch aber wesentlich von einander abweichen.

Das Geschäft mit Hafer ist noch in der Entwickelung begriffen und beschränkt sich vor der Hand nur auf inländisches Gewächs.

Mais verkehrte ebenfalls bis jetzt in ziemlich bescheidenen Grenzen. Die Zufuhren darin bestehen ausschließlich aus ungarischem Gewächs und finden schlank Nehmer zu unveränderten Preisen. — Erbsen schwer verkäuflich. Oelsaaten preishaltend. — Weizen, alter, weiß 214—231, brauner 186 bis 216, neuer, weiß 200—214, braun 180—200 Mark. Roggen inländischer 166—174, galizischer und russischer 157—165 Mark. Gerste, böhmische, 165 bis 186, Futter 140—150 Mark. Hafer nach Qualität 145—180 Mark. Mais 150—159 Mark. Raps 275—285, Rübsen 265—275, Leinsaat 274 bis 300 Mark. Alles pro 1000 Kil. Netto.

Nürnberg, 9. Sept. [Hopfenbericht.] Gestern hatten wir bis Abends zwischen 300 und 400 Ballen Zufuhr aus verschiedenen Lagen, von denen ein Exporteur allein nahezu die Hälfte übernahm; die Preise waren eine Kleinigkeit besser als die gestrigen. Man bezahlte Marktwaare zu 34—38 fl., gute Hallertauer zu 44—52 fl., Würtemberger zu 46—49 fl., Badische zu 36—40 fl, die geringe Qualität derselben um 2 bis 4 fl. billiger, und Angegangene oder Erwärmte mußten zu noch niedrigeren Preisen erlassen werden. — Der heutige Markt hat seinen Vorgänger durch große Zufuhren, die man um diese Zeit noch nicht erwarten konnte, übertroffen; es kamen bis Mittag 1500 Ballen zur Stadt, und da Anfangs nur wenige Käufer auftraten, mußten Preise dem massenhaften Ausgebot gegenüber abermals einige Gulden nachgeben. An ein Zurückziehen der Waare ist sowohl wegen mangelnden Raums, als auch wegen Gefahr des Warmwerdens nicht zu denken, außerdem scheinen Producenten ebenfalls wegen Raummangel einen Theil der Ernte losschlagen zu wollen, wodurch der niedrige Preisstand seine Erklärung findet. Die meisten Abschlüsse lauteten Marktwaare in Partieen 30—33 fl., ausgewählte, gut getrocknete wurden 35—40 fl. bezahlt. Gegen 10 Uhr begann das Geschäft bei weichender Tendenz lebhafter zu werden und Preise sanken für geringe Waare bis 28. und 27 fl. herab, doch war die Marktzufuhr bis Mittag geräumt. In feinen Sorten ist wenig geschehen; es wurden höchstens 100 Ballen derselben zu untenstehenden Notirungen gehandelt. Gesammtumsatz 1600 Ballen. Preisabschlag 4—5 fl. Notirungen lauten: Marktwaare prima 36—40 fl., secunda 28—32 fl. Hallertauer prima 50—52 fl., secunda 40—45 fl. Oberösterreicher 35—40 fl., Württemberger prima 42—50 fl., Badische 38—44 fl., Aischgründer 36—42 fl., Gebirgshopfen 38—45 fl., Steiermärker fehlen — — fl., Altmärker 26—28 fl., 74er Prima 75—80 fl.

Breslau, 14. Septbr. [Producten-Wochenbericht.] Vom schönsten Wetter begünstigt, durch hinreichende Bodenfeuchtigkeit unterstützt, ist die Herbstsaat im vollen Gange und läßt sich ein regelmäßiger Aufgang erwarten. Rüben, Kartoffeln reifen noch, Wasserrüben haben sich kräftig entwickelt und auch Raps hat das Versäumte nachgeholt. Etwas Herbstfutter ist noch nachgewachsen und bietet unseren Heerden noch eine reichliche Weide. Der Getreidemarkt war sehr schleppend, Angebot schwach, Export nur vereinzelt.

Weizen gedrückt, weißer alter 19,00—22,80 Mark, gelber 18,70—21,80 Mark, neuer 14,25—17,80 Mark pro 100 Klgr.
Roggen matte Haltung, 13,50—17,75 Mark pro 100 Klgr.
Gerste, feinste weiße 15,80—16,00 Mark, neue gelbe 12,00—14,75 Mrk.
Hafer, alter 14,80—17,50 Mark, neuer 12,50—14—15 Mark pro 100 Kgr.
Wicken 19—20—22 Mark pro 100 Klgr.
Lupinen, gelbe 13—15 Mrk., blaue 12,80—13,60 Mrk. pro 100 Klgr.
Hülsenfrüchte gut verkäuflich.
Kocherbsen 16—17—19,50 Mark pro 100 Klgr.
Futtererbsen 14—16,20 Mark pro 100 Klgr.
Linsen, große 29—32 Mark, kleine 26—28 Mark pro 100 Klgr.
Bohnen 19—20—21 Mark, galiz. 18—19,50 Mark pro 100 Klgr.
Mais 13,50—13,75 Mark pro 100 Klgr.
Hirse (roher) 15—16,20 Mark pro 100 Klgr.
Buchweizen 15,70—16,70 Mark pro 100 Klgr.
Klee- und Grassamen ohne Umsatz, Geschäft nur nominell.
rother Klee 48—52—55 Mark pro 50 Klgr.
weißer Klee 54—57—68 Mark pro 50 Klgr.
gelber Klee 16—17—18,50 Mark pro 50 Klgr.
schwedischer Klee 67—72 Mark pro 50 Klgr.
Grassamen, Thymothee, 21—24—28,50 Mark pro 50 Klgr.
Luzerne, **Seradella**, **Esparsette** } frische Ernte noch nicht am Platze.
Oelsaaten:
Raps 25,30—27,50 Mark pro 100 Klgr.
Winterrübsen 25—27 Mark pro 100 Klgr.
Leinsaat 24—28 Mrk. pro 100 Klgr.
Schlaglein 21—24 Mark pro 100 Klgr.
Hanfsaat 20,50—21,50 Mark pro 100 Klgr.
Rapskuchen 7,80—8,20 Mark pro 50 Klgr.
Leinkuchen 11,50—11,70 Mark pro 50 Klgr.
Spiritus pro 100 Liter 53—53,20 Mark, ohne Faß, 80 pCt.
Mehl mehr Nachfrage.
Futtermehl (Roggen-) 10,50—11,50 Mark pro 100 Klgr.
Weizenkleie 8,50—9 Mark pro 100 Klgr.
Weizenstärke 25—28 Mark pro 50 Klgr.
Kartoffelstärke 13—13,50 Mark pro 50 Klgr.
Heu 3,50—4,50 Mark pro 50 Klgr.
Roggenstroh 30—33,50 Mark pro 600 Klgr.
Kartoffeln 3,25—3,40—3,60 Mark pro 75 Klgr.

m.

Verantwortlicher Redacteur: R. Tamme in Breslau.
Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.